7.038 Horehronský rezeň
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové karé b. k.			7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej			2,70	2,70	3,00	3,00	3,50	3,50
mlieko			1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80
vajcia			15	0,75	20	1,00	25	1,25
múka hladká			0,80	0,80	0,90	0,90	1,10	1,10
soľ			0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
zemiaky			3,00	1,95	4,00	2,60	5,00	3,25
múka polohrubá			1,20	1,20	1,40	1,40	1,60	1,60
cesnak			0,10	0,09	0,10	0,09	0,15	0,13
hmotnosť porcie v g			105		120		135	

Receptúra

Výrobný postup

Bravčové karé umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na rezne, mierne naklepeme, osolíme a obalíme v hladkej múke. Takto pripravené rezne namáčame do zemiakového cestíčka a vyprážame v horúcom oleji.
Cestíčko: Zemiaky umyjeme, očistíme, postrúhame, pridáme vajcia, polohrubú múku, soľ, mlieko a očistený, prelisovaný cesnak.
Prílohy: zemiaková kaša, varené zemiaky, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	2115	508	14,67	41,0	16,5	19,8	1,2	36,4	2,3	0,023	0,2	0,2	3,2	3,6
C	2414	579	17,07	46,2	18,4	23,6	1,5	45,2	2,7	0,030	0,3	0,2	4,2	4,2
D	2803	673	19,59	53,4	21,5	28,2	1,8	54,4	3,1	0,037	0,3	0,2	5,3	4,7